Ölz polnozrnati mehki sendvič - »Club sandwich« s piščancem in slanino



Sestavine
4 rezine Ölz polnozrnatega mehkega sendvič kruha
2 piščančji prsi (pečeni ali pečeni na žaru)
4 rezine slanine
4 rezini cheddarja
1 paradižnik
2 lista rimske ali kristalne solate
2 jedilni žlici majoneze ali kremnega sira
sol in poper
malo olja za peko
lesene palčke ali nabodala za sendviče

Čas priprave
20 min

1. Priprava sestavin
Piščančje prsi solite in poprajte ter jih v ponvi z malo olja specite do zlato rjave barve. Na kratko jih pustite počivati, nato narežite na rezine. Slanino hrustljavo popecite in jo odcedite na papirnati brisači. Paradižnik operite in narežite na rezine, solato očistite.

2. Osnova sendviča
Rezine Ölz polnozrnatega mehkega sendvič kruha po želji rahlo popecite. Spodnje rezine tanko premažite z majonezo ali kremnim sirom.

3. Oblaganje
Na kruh položite solato, nanjo razporedite rezine paradižnika. Dodajte koščke piščanca in slanino ter obložite z rezinami cheddarja.

4. Zapiranje sendviča
Sendvič pokrijte z drugo rezino Ölz polnozrnatega mehkega sendvič kruha in ga rahlo pritisnite.

5. Postrežba
Sendvič diagonalno prerežite, pritrdite z lesenimi palčkami in postrezite svežega.